

FOUR A MICRO-ONDES

Instructions d'utilisation et guide de cuisson

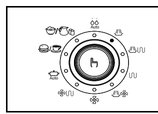
CE1350 / CE1351T
CE1352M / CE1353F



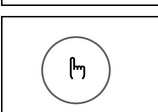
FR

Guide « rapide » d'utilisation

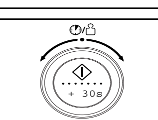
Je veux cuire des aliments.



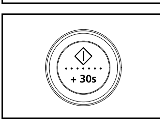
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



2. Appuyez sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit affiché.

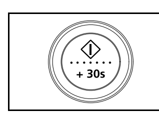


3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.



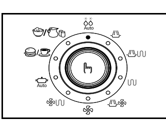
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : La cuisson commence.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Je veux ajouter 30 secondes de cuisson.

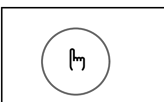


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s** ( ), pour chaque cycle supplémentaire que vous souhaitez ajouter.

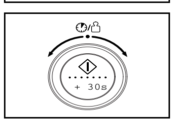
Je veux décongeler automatiquement des aliments.



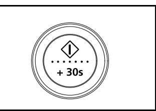
1. Placez les aliments congelés dans le four.
   Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Décongélation auto** ( ).



2. Choisissez la catégorie d'aliments en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la catégorie désirée soit sélectionnée.



3. Sélectionnez le poids en tournant la **molette** autant de fois que nécessaire.

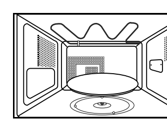


4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : La décongélation démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message « ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

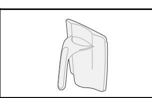
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

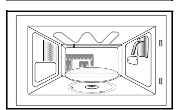
- ☛ Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).
- ☛ Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.
- ☛ Il est préférable d'utiliser la fonction de désodorisation après un nettoyage vapeur.
- ☛ Si vous ouvrez la porte pendant cette opération, le message « E7 » s'affiche.
  (Dans le four, l'eau sera très chaude à cause du nettoyage vapeur.)



1. Ouvrez la porte.

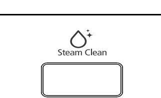


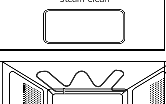
2. Remplissez d'eau le récipient doseur jusqu'à la ligne.
   (elle se situe à 50 ml environ).



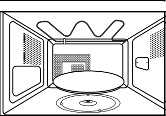
3. Fixez le récipient doseur à droite du four

4. Fermez la porte.

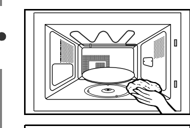




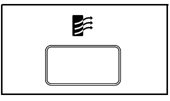
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** ( )
   (l'ampoule du four est allumée lors du cycle de nettoyage).



6. Ouvrez la porte.



7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.
   Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

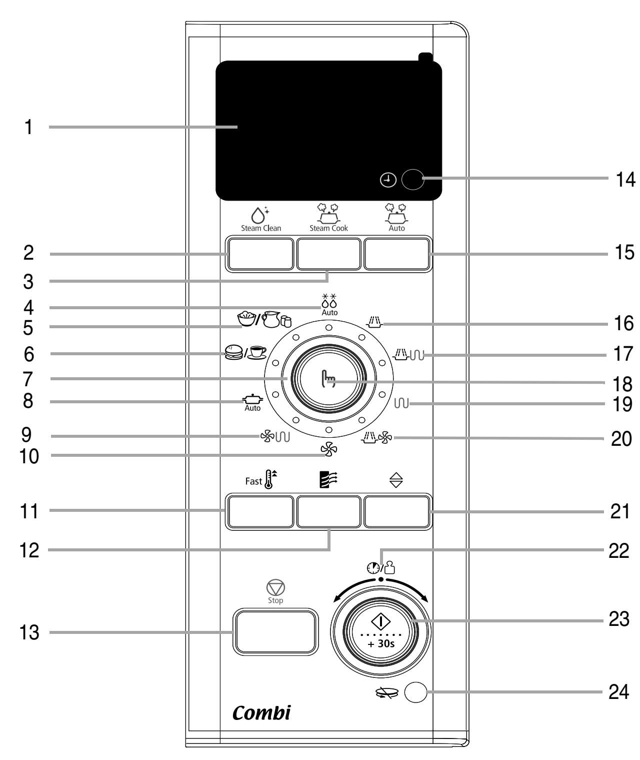


8. Après avoir essuyé l'intérieur du four, il est conseillé d'employer la fonction de ventilation afin de sécher totalement le four.

Avertissement !

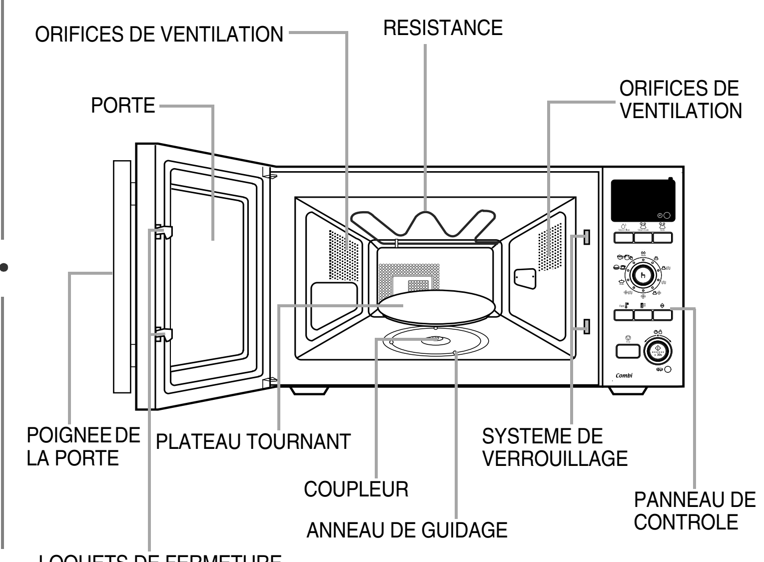
- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

Panneau de contrôle



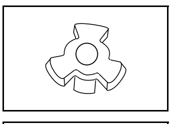
1. CADRAN D'AFFICHAGE
2. BOUTON STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)
3. BOUTON STEAM COOK (CUISSON VAPEUR)
4. MODE DE LA FONCTION AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTO)
5. MODE FERMENTATION
6. MODE JUNIOR/ SNACK
7. MOLETTE DE REGLAGE
8. MODE DE LA FONCTION AUTO COOK (CUISSON AUTO)
9. MODE COMBINE (CONVECTION + GRILL)
10. MODE CONVECTION
11. SELECTION DE PRECHAUFFAGE RAPIDE
12. BOUTON DEODORIZATION (DESODORISANT)
13. BOUTON STOP/CANCEL (ARRETER/ANNULER)
14. BOUTON CLOCK SETTING (REGLAGE DE L'HORLOGE)
15. BOUTON AUTO STEAM (VAPEUR AUTO)
16. MODE MICRO-ONDES
17. MODE COMBINE (MICRO-ONDES + GRILL)
18. BOUTON SELECT (SELECTION)
19. MODE GRILL
20. MODE COMBINE (MICRO-ONDES + CONVECTION)
21. BOUTON MORE/LESS (PLUS/ MOINS)
22. MOLETTE
23. BOUTON START (DEPART)
24. BOUTON DE MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT

Votre four

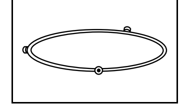


Accessoires

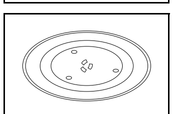
Selon le modèle que vous avez acheté, votre four est livré avec certains accessoires que vous pouvez utiliser de différentes façons.



1. **Coupleur :** à placer correctement sur l'arbre du moteur, au bas du four.
   Objectif : Le coupleur sert à faire tourner le plateau tournant.

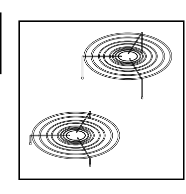


2. **Anneau de guidage :** se place au centre du four.
   Objectif : Le plateau tournant repose sur l'anneau de guidage.



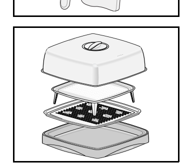
3. **Plateau tournant :** à poser sur l'anneau de guidage, en l'emboîtant sur le coupleur.
   Objectif : Le plateau tournant est la principale surface de cuisson. Il est amovible pour permettre un nettoyage facile.

Accessoires (suite)

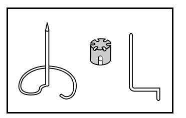


4. **Clayettes métalliques (haute, basse) :** se placent sur le plateau tournant.
   Objectif : Les clayettes métalliques permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez placer une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la clayette. **Les clayettes métalliques peuvent être utilisées en modes Grill et Convection ainsi qu'en mode cuisson combinée.**

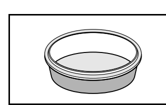
5. **Récipient doseur**, à placer dans la paroi droite du four.
   Objectif : Le récipient doseur peut être utilisé pour nettoyer le four.



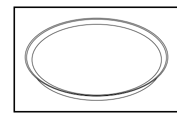
6. **Récipient à pour eau cuisson vapeur, plaque pour cuisson vapeur, clayette pour cuisson vapeur**
   Couvercle pour cuisson vapeur, à placer sur le plateau tournant.
   Objectif : Le cuit-vapeur peut être utilisé pour cuire des aliments à la vapeur.



7. **Broche, barbecue coupleur et pic à brochettes :** se placent dans le plat en verre (CE1352M/CE1353F uniquement).
   Objectif : La broche permet de rôtir un poulet sans devoir le retourner pendant la cuisson. Elle peut s'utiliser pour une cuisson combinée.



8. **Plat en verre :** se place sur le plateau tournant (CE1352M/CE1353F uniquement).
   Objectif : Le support de rôtissage se place sur le plat en verre.



9. **Platine de cuisson :** se place sur le plateau tournant (CE1351T/CE1353F uniquement).
   Objectif : La platine de cuisson permet de mieux dorer les aliments dans les modes de cuisson micro-ondes et combiné, ainsi que de rendre croustillantes les pâtes à quiche et à pizza.

Attention !

- N'employez pas le cuit-vapeur avec un produit ou un modèle différent. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'endommager gravement le produit.
- Lorsque vous utilisez le cuit-vapeur, versez-y au moins 200 ml avant utilisation. Si la quantité d'eau est inférieure à 200 ml, la cuisson risque d'être incomplète, ou vous risquez de provoquer un incendie ou d'endommager gravement le produit. (Le message « LACK OF WATER » (manque d'eau) s'affichera en cours de cuisson.
- Manipulez le cuit-vapeur avec précaution lorsque vous le retirez à la fin la cuisson. Vous risquez de vous ébouillanter.
- Le cuit-vapeur ne doit être employé que dans les modes « **scuisson vapeur** », manual (manuel) et « **cuisson vapeur auto** ».
- Lorsque vous utilisez le cuit-vapeur, son couvercle et sa plaque doivent être placés à la perfection. Reportez-vous aux instructions pour plus d'informations. Si vous ne placez pas le couvercle et la plaque du cuit-vapeur correctement, comme l'explique le mode d'emploi, les œufs ou châtaignes risquent d'exploser pendant la cuisson.

Manuel d'utilisation

Merci de votre achat d'un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de précieuses informations sur l'utilisation de ce four :

- ***Consignes de sécurité***
- ***Accessoires et ustensiles de cuisine***
- ***Conseils de cuisson utiles***

Sur le rabat de couverture, vous trouverez un guide rapide d'utilisation présentant les trois principales fonctions du four :

- ***Cuisson (mode micro-ondes)***
- ***Décongélation***
- ***Ajout de 30 secondes si le plat n'est pas cuit correctement ou s'il doit encore être réchauffé.***

A la fin du manuel, vous trouverez une illustration du four et du panneau de contrôle décrivant les différents boutons.

Deux symboles sont utilisés dans les illustrations des instructions pas à pas.



Important **Remarque**

PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

(a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.

(b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.

(c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :
(1) Porte, joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
(2) Charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées ni desserrées),
(3) Câble d'alimentation

(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
   - Plats métalliques
   - Vaisselle avec garniture en or ou en argent
   - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

   Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
2. **NE CHAUFFEZ PAS** :
   - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
   - Les aliments étanches à l'air, par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.

   Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.
   Conseil : Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.
3. **N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.
   Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
   Conseil : Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.
4. Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation avec du papier ou des torchons.
   Raison : Les torchons ou le papier pourrait prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.
5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
   Raison : D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part la chaleur passe toujours des aliments au plat. Ceux-ci sont dès lors chauds.
6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.
   Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Evitez de toucher les points chauds. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
   - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
   - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
   - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
   - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.
8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
   - Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.
   - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
   - Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage.
   - En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
     * Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
     * Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
     * N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
   - NE REMPLISSEZ **JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
   - Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
   - Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.
   - Lorsque des boissons sont réchauffées au micro-ondes, il peut arriver qu'elles se mettent à bouillir une fois le récipient sorti du four. Manipulez donc le récipient avec précaution.
9. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.
   - N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau et tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas le four si la prise ou le câble est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).
    Raison : L'air ou la vapeur chaude pourrait vous brûler.
11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.
    - Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

    Raison : Les résidus d'aliments et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire la performance du four.
12. Vous pourrez entendre un « clic » lorsque le four fonctionne, tout particulièrement en mode décongélation.
    Raison : Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée par le four. Cette situation est normale.
13. Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Patientez plus d'une demi-heure avant de réutiliser le four normalement.
    - Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner au terme de la cuisson.
      Raison : Cet appareil a été conçu de manière à faire tourner le ventilateur pendant quelques minutes, sans faire fonctionner le four à micro-ondes, de manière à refroidir ses composants électroniques internes. Ce refroidissement est utilisé lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt ou que vous ouvrez la porte au terme de la cuisson, si le four a fonctionné pendant plusieurs minutes en mode cuisson (MICRO-ONDES, GRILL, CONVECTION, MICRO-ONDES + GRILL, MICRO-ONDES + CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

FR

Consignes de sécurité (suite)

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Faites-les réparer/remplacer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

AVERTISSEMENT :

Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un cache de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

AVERTISSEMENT :

Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que s'il a reçu des instructions précises lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'il comprend les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.

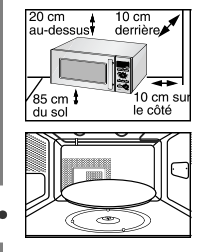
AVERTISSEMENT :

Le caisson et la porte du four chauffent pendant les modes de cuisson par convection et combinés.

☛ **N'UTILISEZ PAS** le four sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Installation du four

Ce four à micro-ondes peut être placé à peu près n'importe où (plan de travail ou étagère dans la cuisine, chariot, table).



1. Lorsque vous installez votre four, veillez à laisser au moins 10 cm
   d'espace derrière et sur les côtés du four, 20 cm au-dessus du four et placez le four à 85 cm du sol, pour assurer une bonne ventilation.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage placés à l'intérieur du four.
   Installez le plateau tournant et l'anneau de guidage.
   Vérifiez que le plateau tourne sans résistance.
3. Placez le four de manière à pouvoir atteindre la prise facilement.

☛ Ne bloquez **jamais** la grille d'aération car le four pourrait surchauffer et s'éteindre automatiquement. Vous ne pourrez plus l'utiliser tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

☛ Branchez le câble à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

☛ **N'installez pas** le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

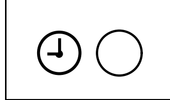
FR

Réglage de l'horloge

Votre four est doté d'une horloge intégrée. L'heure peut s'afficher au format 12 heures ou 24 heures. Vous devez impérativement régler l'horloge :

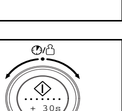
- ***Lorsque vous installez votre four pour la première fois.***
- ***Après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de régler l'heure lors des passages à l'heure d'été et d'hiver.

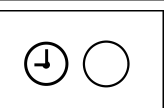


1. Pour afficher l'heure au ... Appuyez sur le bouton Horloge (◷)...

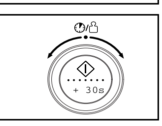
Format 12 heures	Une fois
Format 24 heures	Deux fois



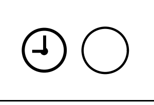
2. Tournez la **molette** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (◷).



4. Tournez la **molette** pour régler les minutes.



5. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton **Horloge** (◷) pour activer l'horloge.
Résultat : L'heure est affichée lorsque le four n'est pas en marche.

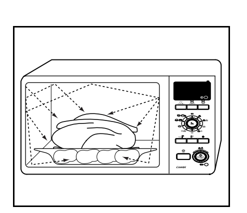
Fonctionnement des fours à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie diffusée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans altérer leur couleur ni leur forme.

Vous pouvez utiliser le four pour :

- ***Décongeler des aliments***
- ***Réchauffer des aliments***
- ***Cuire des aliments***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies à l'intérieur du four et sont réparties uniformément pendant que le plat tourne sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.

2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.

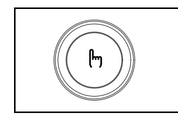
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- Quantité et densité
- Teneur en eau
- Température initiale (aliments réfrigérés ou pas)

☛ Parce que le centre des aliments est cuit par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :
- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

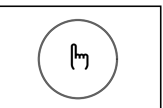
FR

Sélection de la langue d'affichage

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'écran affiche le message « HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL » (Bonjour, veuillez choisir la langue à l'aide de la molette de réglage). Vous pouvez alors choisir l'une des langues d'affichage. Les langues disponibles sont l'anglais, le français, le néerlandais, l'allemand, l'espagnol, l'italien et le russe.



1. Tournez la **molette de réglage** juste après avoir branché votre four à micro-ondes ou juste après une coupure de courant.
   Résultat : Si vous continuez à tourner la **molette de réglage**, les paramètres défilent dans l'ordre suivant :
   ANGLAIS, FRANÇAIS, NEERLANDAIS, ALLEMAND, ESPAGNOL, ITALIEN, RUSSE.



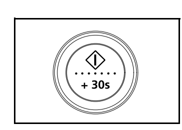
2. Lorsque vous avez sélectionné la langue d'affichage désirée, appuyez sur le bouton **Sélection** ( ) pour terminer la procédure.

Vérifier le bon fonctionnement du four

Pour vérifier que le four fonctionne correctement, suivez la procédure ci-dessous. En cas de doute, consultez la section « Problèmes et solutions » à la page suivante.

✉ Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale adéquate. Le plateau tournant doit être bien positionné dans le four. Si le niveau de puissance n'est pas au maximum (100% - 900 W), l'eau prendra plus de temps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Départ** ( ) et réglez le temps sur 4 ou 5 minutes en appuyant quatre ou cinq fois sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : L'eau chauffe pendant 4 à 5 minutes, après quoi, elle doit normalement être en ébullition.

Problèmes et solutions

Il faut toujours un certain temps avant de bien connaître un nouvel appareil. Voici des solutions à quelques-uns des problèmes les plus fréquemment rencontrés. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler inutilement le service d'assistance.

- ◆ Les situations suivantes sont tout à fait normales :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Circulation d'air autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Vapeur s'échappant de la porte ou de la grille.
- ◆ Les aliments ne sont pas cuits.
  - Avez-vous sélectionné le bon temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** (◇) ?
  - La porte est-elle fermée ?
  - Une surcharge électrique peut avoir fait sauter un fusible ou fait disjoncter le compteur.
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous programmé le bon temps de cuisson pour ces aliments ?
  - Avez-vous sélectionné le bon niveau de puissance ?
- ◆ Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
  - Avez-vous utilisé un plat arborant des garnitures métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous placé une feuille d'aluminium trop près des parois internes ?
- ◆ Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
  - En effet, de légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Cette situation est normale.
    - * Solution : Installez le four à un endroit assez éloigné d'un téléviseur, une radio ou une antenne.
  - Si le microprocesseur du four détecte des interférences, le cadran d'affichage peut être réinitialisé.
    - * Solution : Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- ◆ Le message « E3 » est affiché.
  - Le message « E3 » s'affiche automatiquement avant que le four ne subisse une surchauffe. Si ce message s'affiche, appuyez sur le bouton « ◇ » pour activer le mode d'initialisation.

Si les solutions ci-dessus ne permettent pas de remédier au problème, contactez le service clientèle de Samsung.
Munissez-vous des informations suivantes :

- ***Modèle et numéro de série, normalement imprimés à l'arrière du four***
- ***Vos données de garantie***
- ***Une description précise du problème***

Contactez ensuite votre revendeur ou le service après-vente de SAMSUNG.

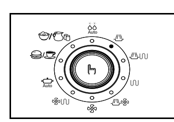
Cuisson / Réchauffage

FR

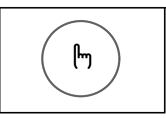
La section suivante décrit comment faire cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

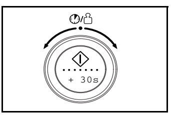
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte. N'allumez jamais le four quand il est vide.



1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (cuisson en une étape)
   (mode micro-ondes)

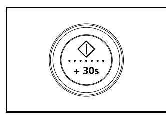


2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant de nouveau sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances ci-dessous pour plus d'informations.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   - Exemple : Pour une cuisson de 3 minutes et 30 secondes, tournez la molette vers la droite afin d'afficher 3:30.

   Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).
   Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre. Quand elle est terminée:
   - ◆ Le four émet un bip et l'indication « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

✉ Pour connaître le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton **Sélectio** ( ) .. Si vous voulez modifier le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) de manière à sélectionner le niveau désiré.

Démarrage rapide :

✉ Si vous souhaitez faire chauffer un plat pour une très courte durée à la puissance maximale (900 W), vous pouvez appuyer sur le bouton **+30s** (◇) pour chaque cycle supplémentaire de 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance et variations de durée

La fonction Niveau de puissance permet d'adapter la quantité d'énergie émise et donc la durée requise pour cuire ou réchauffer les aliments, en fonction de leur type et de leur quantité. Six niveaux de puissance sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ELEVE	100 %	900 W
MOYEN-ELEVE	67 %	600 W
PRODUIT	50 %	450 W
MOYEN-BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
BAS	11 %	100 W

La durée de cuisson indiquée dans les recettes et dans ce manuel correspond au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez un...	La durée de cuisson doit être...
Niveau de puissance plus élevé	Réduite
Niveau de puissance moins élevé	Augmentée

Interrompre la cuisson

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment de manière à :

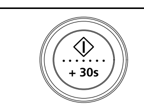
- ***Contrôler les aliments ;***
- ***Retourner les aliments ou les mélanger ;***
- ***Laisser reposer les aliments.***

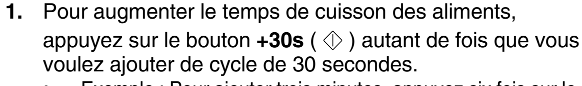
Pour interrompre la cuisson...	Puis...
Provisoirement	Ouvrez la porte. Résultat : Le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop** ( ). Résultat : Le four s'arrête. Pour annuler les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton **Stop** ( ).

Sélection du temps de cuisson

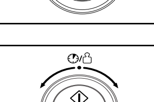
Tout comme pour une cuisson traditionnelle, il peut arriver qu'il soit nécessaire d'ajuster quelque peu le temps de cuisson, en fonction des caractéristiques des aliments ou de vos goûts. Vous pouvez :

- ***Déterminer à tout moment où en est la cuisson, en ouvrant la porte ;***
- ***Augmenter ou diminuer le temps de cuisson.***





1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** ( ) autant de fois que vous voulez ajouter de cycle de 30 secondes.
   - Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** ( ).



2. Pendant la cuisson, vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson en tournant la **molette** vers la droite ou la gauche.

Utilisation de la fonction Cuisson vapeur

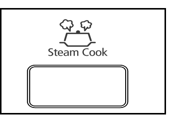
La section suivante décrit comment faire cuire des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

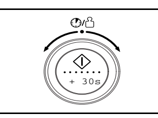
Attention !

- N'employez pas le cuit-vapeur avec un produit ou un modèle différent. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'endommager gravement le produit.
- Lorsque vous utilisez le cuit-vapeur, versez-y au moins 200 ml avant utilisation. Si la quantité d'eau est inférieure à 200 ml, la cuisson risque d'être incomplète, ou vous risquez de provoquer un incendie ou d'endommager gravement le produit. (Le message « LACK OF WATER » (manque d'eau) s'affichera en cours de cuisson.
- Manipulez le cuit-vapeur avec précaution lorsque vous le retirez à la fin la cuisson. Vous risquez de vous ébouillanter.
- Le cuit-vapeur ne doit être employé que dans les modes « **cuisson vapeur** » manuel et « **cuisson vapeur auto** ».
- Lorsque vous utilisez le cuit-vapeur, son couvercle et sa plaque doivent être placés à la perfection. Reportez-vous aux instructions pour plus d'informations. Si vous ne placez pas le couvercle et la plaque du cuit-vapeur correctement, comme l'explique le mode d'emploi, les œufs ou châtaignes risquent d'exploser pendant la cuisson.

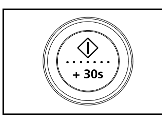
1. Versez environ 500 ml d'eau dans le récipient doseur du cuit-vapeur.
2. Placez correctement la plaque sur le récipient doseur, puis posez les aliments sur cette plaque.
3. Installez le couvercle sur le cuit-vapeur puis ouvrez la porte.
4. Placez le cuit-vapeur au centre du plateau tournant. Fermez le hublot.



5. Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur** ( )



6. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



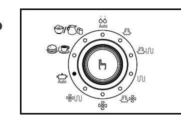
7. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

Fonction Cuisson auto

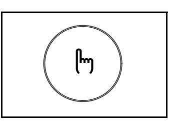
Les cinq fonctions Cuisson auto ( ) comprennent des durées de cuisson prédéfinies. Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance.
Vous pouvez régler le nombre de portions à l'aide de la molette.

☛ Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

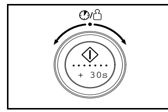
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



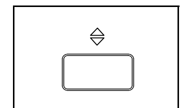
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Cuisson auto** ( ).



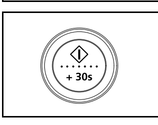
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



3. Sélectionnez la taille des portions en tournant la **molette**.



4. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide du bouton **Plus/Moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage prédéfini que vous avez choisi.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message « ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

FR

FR

Fonction Cuisson auto (suite)

Le tableau suivant présente les différents programmes de cuisson automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils.
Les programmes 1 et 2 emploient une combinaison de micro-ondes et de grill.
Le programme 3 n'emploie que l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 4 et 5 emploient une combinaison de micro-ondes et de convection.

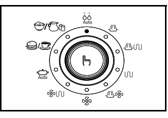
Code	Plat	Portion	Temps de repos	Conseils
1.	**Pommes de terre en chemise**	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4 à 5 minutes	Employez des pommes de terre de taille similaire et pesant environ 200 g chacune. Lavez-les et piquez la peau à l'aide d'une fourchette. Disposez 2 pommes de terre face à face et de 4 à 6 pommes de terre en cercle sur la clayette haute. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
2.	**Morceaux de poulet**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile et assaisonnez avec du poivre, du sel et du paprika. Disposez-les en cercle sur la clayette haute, côté peau vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip.
3.	**Plat préparé (froid)**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Mettez dans une assiette en céramique et couvrez de film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient pour les repas à 3 composants (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnement, pommes de terre, riz ou pâtes).
4.	**Pizza surgelée**	300 g 400 g 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la clayette haute.
5.	**Petits pains surgelés**	100-150 g (2) 200-250 g (4) 300-350 g (6) 400-450 g (8)	3 à 5 min.	Disposez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 ° C) en cercle sur la clayette basse. Disposez 8 petits pains surgelés de manière équitable sur les clayettes basse et haute. Ce programme convient pour les petits articles de boulangerie surgelés, comme les petits pains, les ciabattas et les petites baguettes.

Fonction Décongélation auto

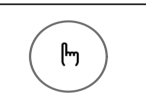
La fonction Décongélation auto ( ) permet de dégeler des steaks, des côtelettes, de la viande hachée, des morceaux de poulet, des rôtis, du poulet, du poisson, du pain ou du gâteau. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont calculés automatiquement. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme et le poids.

☛ Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

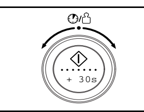
Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés sur un conteneur en céramique, au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



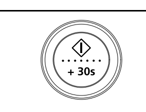
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Décongélation auto**( ).



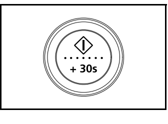
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



3. Indiquez le poids des aliments en tournant la **molette**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat :
   - Le programme de décongélation démarre.
   - Le four émet un bip pendant la décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.



5. Appuyez à nouveau sur le bouton **Départ** ( ) pour terminer le cycle de décongélation.
   Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message «ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

☛ Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour ce faire, choisissez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée « Décongélation » à la page 30.

Fonction Décongélation auto (suite)

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

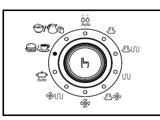
Code	Plat	Portion	Temps de repos	Conseils
1.	**Steaks / Côtelettes/ Viande hachée / Morceaux de poulet**	200-1200 g	10 à 60 minutes	Protégez les bords avec de l'aluminium. Lorsque le four émet un bip, retournez les aliments. Ce programme convient pour les morceaux de viande ou de volaille plats, comme les steaks, les côtelettes, les pilons de poulet, les poitrines de poulet ou de canard et la viande hachée.
2.	**Rôti**	600-2000 g	20 à 90 minutes	Protégez les bords avec de l'aluminium. Lorsque le four émet un bip, retournez le rôti. Ce programme convient pour un rôti (porc, bœuf, agneau) ou un gigot d'agneau.
3.	**Poulet**	600-2000 g	20 - 60 minutes	Protégez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Placez le poulet avec les blancs vers le bas. Lorsque le four émet un bip, retournez le poulet. Ce programme convient pour un poulet entier.
4.	**Poisson**	200-2000 g	20 - 50 minutes	Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Lorsque le four émet un bip, retournez le poisson. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets.
5.	**Pain**	100 -1000 g	5 à 20 minutes	Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle.
6.	**Gâteau**	100 -1500 g	5 à 60 minutes	Placez le gâteau sur un plateau tournant. Ce programme convient pour tous les types de gâteaux, cakes, gâteaux au fromage frais, pâtes feuilletées, cakes aux fruits et gâteaux fourrés à la crème. Il ne convient pas aux pâtisseries avec garniture de crème ou de chocolat ou un glaçage.

Fonction Junior/Snacks

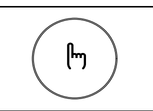
FR

La fonction Junior/Snacks ( ) comprend cinq programmes automatiques pour la cuisson de hamburgers, de mini-pizzas surgelées, de nachos, de boissons et de gâteaux surgelés. Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de portions à l'aide de la molette.

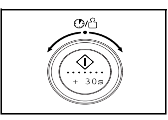
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



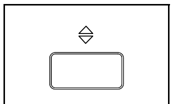
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Junior/ Snacks** ( ).



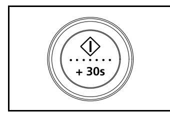
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



3. Sélectionnez la taille des portions en tournant la **molette**.



4. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide du bouton **Plus/Moins** ( ).



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : Les aliments sont cuits automatiquement en fonction du programme (automatique) sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message « ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

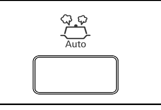
Fonction Junior/Snacks (suite)

Le tableau suivant présente les programmes automatiques pour les types d'aliments et de snacks préférés des enfants. Il contient les quantités, les temps de repos et quelques conseils.
Les programmes 1, 3 et 4 ne fonctionnent qu'en mode micro-ondes. Les programmes 2 et 5 emploient une combinaison de micro-ondes et de convection.

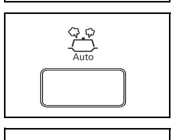
Code	Plat	Portion	Temps de repos	Conseils
1.	**Hamburgers** (froid)	150 g (1) 300 g (2)	1 à 2 minutes	Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de boeuf) ou le cheeseburger sur un morceau d'essuie-tout. Placez un hamburger au centre du plateau tournant ou disposez-en deux face à face sur ce plateau. Lorsqu'il est chaud, garnissez-le de salade, d'une tranche de tomate, de sauce et d'épices.
2.	**Mini-pizzas surgelées**	150 g (4-6) 250 g (7-9)	-	Disposez les mini-pizzas ou les mini-quiches surgelées de manière équitable sur la clayette métallique haute.
3.	**Nachos**	125 g	-	Placez les nachos (morceaux de tortilla) sur une assiette plate en céramique. Recouvrez de 50 g de cheddar et saupoudrez d'épices. Placez sur le plateau tournant.
4 .	**Boissons Café, lait, thé, eau** (température ambiante).	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez une tasse au centre, 2 tasses de chaque côté et 3 ou 4 autres tasses de sorte à former un cercle. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Soyez vigilant lorsque vous sortez les tasses du four (voir les consignes de sécurité pour les liquides).
5.	**Gâteau surgelé**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5 à 15 min.	Placez le gâteau surgelé au centre de la clayette, ou disposez des tranches de gâteau surgelé en cercle sur la clayette haute. Placez la clayette au centre du plateau tournant. Ce programme ne convient pas pour les gâteaux fourrés à la crème ou recouverts de chocolat.

Fonction Vapeur auto

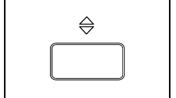
Les cinq programmes Vapeur auto ( ) comprennent des temps de cuisson prédéfinis. Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton.
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



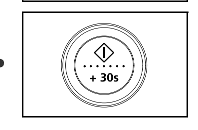
1. Appuyez sur le bouton **Vapeur auto** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Vapeur auto** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



3. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide du bouton **Plus/Moins**( ).



4. Appuyez sur le bouton **Départ**( ).
<u>Résultat :</u> Les aliments sont cuits en fonction du réglage prédéfini que vous avez choisi.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message « ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

FR

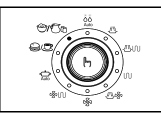
Le tableau suivant présente les différents programmes de cuisson vapeur automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec le cuit-vapeur. La durée de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Lorsque vous cuisez des tranches minces ou des morceaux d'aliments de petite taille, appuyez sur le bouton Less (Moins). Pour cuire des tranches épaisses ou des morceaux de grande taille, vous pouvez ajouter du temps à l'aide du bouton More (Plus). Ces programmes n'emploient que l'énergie des micro-ondes.

Code	Plat	Portion	Quantité d'eau froide	Conseils
1.	**Légumes frais (petits morceaux)**	200-800 g	500 ml	Lavez les légumes puis coupez-les en tranches ou en morceaux de taille similaire. Versez 1/2 l d'eau dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat, ajoutez les légumes et fermez à l'aide du couvercle en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour de petits morceaux de légumes, comme des morceaux de brocoli ou de chou-fleur, ou des carottes, des courgettes ou des poivrons en tranches.
2.	**Légumes frais (gros morceaux)**	200-800 g	500 ml	Lavez les légumes. Versez 1/2 l d'eau dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat, ajoutez les légumes et fermez à l'aide du couvercle en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour de gros morceaux de légumes, comme des épis de maïs, des artichauts, des choux-fleurs ou choux romanesco entiers, des pommes de terres et des choux coupés en morceaux.
3.	**Filets de poisson**	100-600 g	500 ml	Lavez les filets de poisson. Versez 1/2 l d'eau dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat et disposez les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des épices et 1 ou 2 cuillères à soupe de jus de citron. Placez le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. Ce programme peut être notamment utilisé pour les filets comme les filets de saumon, de lieu jaune, de cabillaud, de thon ou de sébaste.
4.	**Œufs**	4 à 6 œufs	500 ml	Versez 1/2 l d'eau dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat. Percez un trou dans les œufs (4 à 6 de taille moyenne) et disposez-les dans les petites cavités du plateau. Refermez à l'aide du couvercle carré en acier inoxydable puis placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. Pour cuire de 1 à 3 œufs, appuyez sur le bouton Less (Moins) ; pour en cure de 7 à 9, appuyez sur le bouton More (Plus).
5.	**Blancs de poulet**	100-600 g	500 ml	Lavez les poitrines de poulet. Versez de l'eau dans le plat carré du cuit-vapeur. Vous pouvez ajouter des épices à l'eau. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat, placez-y les poitrines de poulet côte à côte et fermez à l'aide du couvercle en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient pour les poitrines de poulet et les filets de poitrine de dinde. Pour cuire des pilons à la vapeur, appuyez sur le bouton More (Plus).

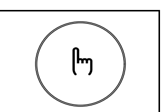
FR

Fonction Fermentation

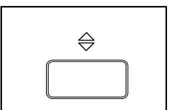
En mode Fermentation (), le temps de cuisson est défini automatiquement. Vous pouvez indiquer le nombre de portions à l'aide de la molette. Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



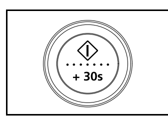
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Fermentation** ().



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



3. Augmentez ou diminuez le temps de cuisson, si nécessaire, à l'aide du bouton **Plus/Moins** ( ).



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage automatique que vous avez choisi.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le message « ENJOY MEAL » (Bon appétit) clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Paramètres de fermentation

Le tableau suivant présente les fonctions spéciales qui permettent de préparer du yaourt et de faire lever de la pâte. Il contient les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Le programme 1 emploie une combinaison de micro-ondes et de convection. Le plateau tourne au début du programme et cesse de tourner lorsqu'un tiers du temps s'est écoulé. Le programme 2 utilise uniquement la convection (sans rotation du plateau tournant).

Code	Plat	Portion	Temps de repos	Conseils
1 .	**Pâte (avec levure)**	500-1000 g	5 à 10 min. dans le moule	Consultez les recettes de base ci-dessous. Versez la pâte dans un grand plat en verre (18 cm de diamètre) que vous recouvrirez de film étirable spécial micro-ondes. Posez le plat sur la clayette basse. Vous pouvez arrêter l'opération lorsque la pâte a levé et doublé de volume Vous pouvez prolonger la durée en appuyant sur le bouton More (Plus). Pour la pâte à pizza, il est conseillé d'appuyer sur le bouton Less (Moins).
2 .	**Yaourt**	1000 ml	12 heures au frigo	Utilisez un grand plat en verre ou en céramique (20 cm de diamètre). Mélangez 100 gr de yaourt nature et 1 litre de lait (température ambiante, 3,5% de matière grasse). Recouvrez le plat de film étirable et placez-le sur la clayette basse. Pour une première préparation de yaourt, il est conseillé d'employer de la poudre de fermentation contenant des bactéries d'acide lactique lyophilisées, et d'appuyer sur le bouton More (Plus) afin de fixer la durée à 9 heures. Les opérations de fermentation suivantes pourront se faire à l'aide de la durée normale (8 heures ou moins). Si vous employez 6 ou 7 tasses en céramique ou de petits bols en verre, vous pouvez utiliser le bouton Less (Moins).

Recettes de base

Gâteau :

Mélangez 500 g de farine, 1 sachet de levure en poudre (7 g), 50 g de sucre et 1/4 de cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait chaud (pour réchauffer du lait froid, exposez-le à une puissance de 900 W pendant 30 à 40 secondes) et mélangez bien. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir du beurre froid, exposez-le à une puissance de 900 W pendant 30 à 40 secondes), 1 œuf frais (température ambiante), puis préparez la pâte en utilisant la fonction « pétrin » de votre robot ménager pendant 5 minutes.

Pizza :

Mélangez 300 g de farine, 1 sachet de levure en poudre (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis préparez la pâte en utilisant la fonction « pétrin » de votre robot ménager pendant 5 minutes.

Platine de cuisson

CE1351T / CE1353F uniquement

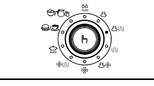
Normalement, pour cuire des aliments dans un simple four à micro-ondes ou à l'aide du mode Micro-ondes d'un four à grill/convection, les aliments constitués de pâte ont tendance à s'imbiber d'eau. La platine de cuisson Samsung permet d'obtenir des pâtes croustillantes.

La platine de cuisson peut également servir pour cuire le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

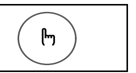
☛ Avant d'utiliser la platine de cuisson, préchauffez-la en activant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes :

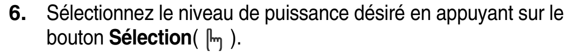
- Combinaison de convection (250° C) et de micro-ondes (puissance de 600 W) ou
- Combinaison de grill et de micro-ondes (puissance de 600 W)
- Reportez-vous respectivement à la page 22 et à la page 23.

1. Préchauffez la platine de cuisson comme expliqué ci-avant.
   - Manipulez la platine à l'aide de gants, car elle devient très chaude.
2. Pour faire cuire des aliments, comme du bacon et des œufs, badigeonnez le plat avec de l'huile pour qu'ils puissent bien dorer.
3. Placez les aliments sur la platine de cuisson préchauffée.
   - Ne placez aucun objet sur la platine de cuisson préchauffée qui ne soit résistant à la chaleur (p.ex. des bols en plastique).
4. Placez la platine de cuisson sur le plateau tournant du four à micro-ondes.
   - Ne placez jamais la platine de cuisson au four sans le plateau tournant.

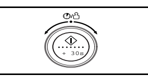


5. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Combi** ( ).

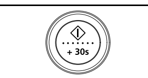




6. Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur le bouton **Sélection**( ).



7. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.

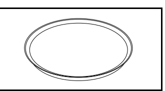


8. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

   Résultat : La cuisson commence.

   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Comment nettoyer la platine de cuisson



La meilleure façon de nettoyer la platine de cuisson consiste à la laver à l'eau chaude, avec du détergent, puis de la rincer à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

☛ Comme la platine de cuisson comporte une couche de téflon, elle peut être endommagée si vous ne l'utilisez pas correctement.

- Ne découpez jamais d'aliments sur la platine. Retirez les aliments avant de les couper.
- Pour retourner les aliments, employez de préférence une spatule en plastique ou en bois.

Plaque carrée et clayette

La plaque carrée (ou la clayette) est utile pour cuire des gâteaux, des pizzas, des biscuits, etc

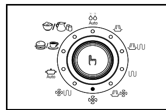
Elle peut s'utiliser pour une cuisson par convection.

☛ Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients dans le four.

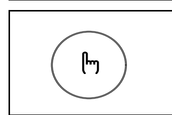
1. Ouvrez la porte.
   Accrochez la clayette de soutien sur le support situé sur les parois gauche et droite à l'intérieur du four.
2. Placez les aliments à cuire sur la plaque ou la clayette, puis insérez-la entre les clayettes de soutien.

   ☛ Vous pouvez placer les aliments sans couvercle dans un plat posé sur la plaque ou la clayette.

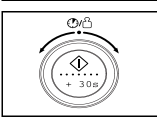
   Fermez la porte.



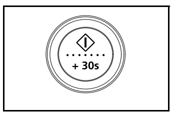
3. Tournez le **bouton de contrôle de cuisson** afin de le régler sur le symbole **Convection** ( ).



4. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) afin de régler la température.
   Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.



5. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du **bouton molette**.



6. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

   Résultat : La cuisson commence.

   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

✉ N'utilisez ces accessoires qu'en mode Convection.

Vous devez les retirer du four à micro-ondes, sauf pour le modèle à convection, et les conserver en lieu sûr.

FR

Guide de cuisson par convection de pizzas, croissants, petits pains et gâteau à l'aide de pâte fraîche.

Si vous employez la plaque carrée et la clayette, désactivez la rotation du plateau tournant. N'employez l'accessoire à plusieurs étapes qu'en mode Convection. Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).
Utilisez les niveaux de puissance et les instructions spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Portion	Auto Preheat (Précha-uffage)	Etape (du dess-ous)	alim entat-ion	Tem-ps (min.)	Instructions
Pizza	800 g	200 ° C	3	200 ° C	20-25	Etalez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque carrée. Répartissez équitablement la garniture (p.ex. sauce tomate, légumes et fromage).
Rouleaux de pâte (pâte fraîche à la levure)	400 g (8)	180 ° C	3	180 ° C	14-16	Disposez équitablement les petits pains sur la plaque carrée.
Croissants (pâte froide)	250 g (6)	180 ° C	3	180 ° C	10-13	Disposez équitablement les croissants frais sur la plaque carrée.
Cake en moule (Gâteau marbré)	700 g	-	2	160 ° C	55-60	Versez la pâte fraîche dans le moule rectangulaire métallique noir (longueur 25 cm). Posez le moule au milieu de la clayette.
Cake au beurre (gâteau en pâte à frire)	800 g	-	2	160 ° C	55-65	Versez la pâte fraîche dans le plat rectangulaire en pyrex (longueur 28 cm). Posez le moule au milieu de la clayette.
Gâteau éponge	700 g	-	2	160° C	35-40	Versez la pâte fraîche dans un plat rond en pyrex ou dans un moule métallique noir. Placez le gâteau au centre de la clayette.
Gâteau aux noisettes	800 g	-	2	160° C	60-65	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rond (24 cm de diamètre). Placez le gâteau au centre de la clayette.
Base de gâteau éponge (pâte à la suisse)	300 g	180° C	4	180° C	10-12	Etalez équitablement la pâte sur du papier de cuisson, sur la plaque métallique.
Gâteau aux pommes	1500 g	180° C	3	180° C	22-25	Etalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque carrée. Disposez des tranches de pomme au-dessus. Ajoutez des amandes effilées ou des miettes.
Muffins	500-600 g (12)	180° C	4	180° C	18-21	Répartissez équitablement la pâte à muffins dans un moule métallique convenant pour 12 muffins. Placez le plat sur la clayette.
Cookies	300 g (30)	180° C	4	160-180° C	12-15	Etalez équitablement les cookies sur du papier de cuisson, sur la plaque métallique.

Guide de cuisson par convection de produits prêts à l'emploi (pizzas, snacks aux pommes de terre et pâtes)

Si vous employez la plaque carrée et la clayette, désactivez la rotation du plateau tournant.
N'employez l'accessoire à plusieurs étapes qu'en mode Convection.
Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).
Utilisez les niveaux de puissance et les instructions spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

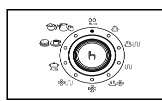
Aliments frais	Portion	Auto Preheat (Précha uffage)	Etape (du dessous)	alimen tation	Temps (min.)	Instructions
Pizza surgelée	1000 g	200° C	2	200° C	22-25	Posez la pizza surgelée sur la clayette.
Frites surgelées pour cuisson au four	500 g	220° C	3-4	220° C	25-28	Répartissez équitablement les frites sur la plaque métallique. Retournez-les à plusieurs reprises.
Croquettes surgelées	500 g	180° C	3	180° C	13-16	Répartissez équitablement les croquettes sur la plaque métallique. Retournez-les à mi-cuisson.
Galettes de pommes de terre surgelées	500 g	200° C	3	200° C	20-25	Répartissez équitablement les galettes de pommes de terre sur la plaque métallique. Retournez-les à mi-cuisson.
Mini-rouleaux aux légumes surgelés (à la chinoise)	250 g	220° C	4	220° C	10-12	Répartissez équitablement les mini-rouleaux aux légumes sur la plaque métallique. Retournez-les à mi-cuisson.
Lasagne fraîche (froid)	1000 g	220° C	3	200° C	25-30	Placez la lasagne dans un plat de taille appropriée (allant au four) au centre de la clayette.

Cuisson multi-étape

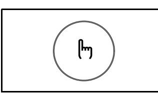
Votre four à micro-ondes peut être programmé pour cuire des aliments en quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage ne sont pas compatibles avec la cuisson multi-étape).
Exemple : Vous souhaitez décongeler un plat et le cuire sans intervenir à chaque étape. Vous pouvez par exemple décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes :

- ***Décongélation***
- ***Cuisson au micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***Grill pendant 15 minutes***

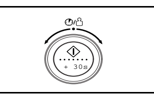
☛ La décongélation et le repos doivent être les deux premières étapes. Les modes Combiné et Grill ne peuvent être employés qu'une fois au cours des deux étapes suivantes. Par contre, le mode Micro-ondes peut être utilisé deux fois (à deux niveaux de puissance différents).



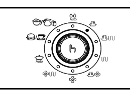
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Décongélation auto** ( ).



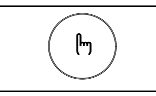
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).



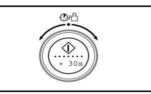
3. Sélectionnez le poids en tournant la **molette** autant de fois que nécessaire (1800 g dans l'exemple).



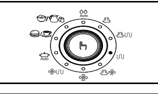
4. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



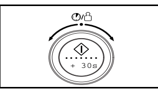
5. Réglez la puissance du micro-ondes jusqu'au niveau approprié (450 W dans l'exemple) en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).



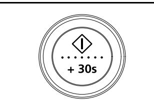
6. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette** (30 minutes dans l'exemple).



7. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Grill** ( ).



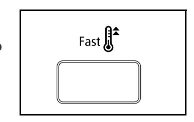
8. Réglez la durée de cuisson en tournant la **molette** autant de fois que nécessaire (15 minutes dans l'exemple).



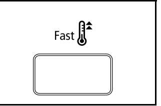
9. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : La cuisson commence.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Préchauffage rapide du four

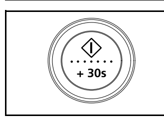
Dans le cadre de la cuisson par convection, il est conseillé de préchauffer votre four à la bonne température avant d'y placer la nourriture.
Lorsque le four atteint la température requise, il la maintient pendant 10 minutes environ et s'éteint ensuite automatiquement.
Assurez-vous que la résistance est en position correcte pour le type de cuisson désiré.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage automatique rapide** ( ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   250° C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Préchauffage rapide automatique** ( ) afin de régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : Le four est préchauffé jusqu'à la température demandée.
   - Lorsque la température demandée est atteinte, le four émet 6 bips et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Après 10 minutes, le four émet 4 bips et cesse de fonctionner.

✉ Si la température interne a atteint le niveau demandé, le four émet 6 bips lors du réglage de la température, et la température demandée est maintenue pendant 10 minutes.

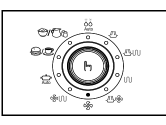
✉ Si vous voulez connaître la température à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage automatique rapide** ( ).

Cuisson par convection

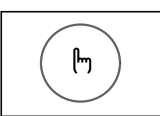
Le mode convection permet de cuire des aliments de la même manière qu'un four traditionnel. Le mode micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température désirée entre 40 et 250° C selon huit niveaux prédéfinis. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

☛ Si vous voulez utiliser le mode Auto Fast Preheat (Préchauffage automatique rapide) pour préchauffer le four :
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments plus dorés en employant la clayette basse.

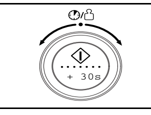
Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que le plateau tournant est placé correctement. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la clayette basse et activez le plateau tournant.



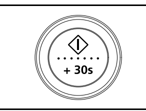
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Convection** ( ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (mode convection)
   250° C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) afin de régler la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.



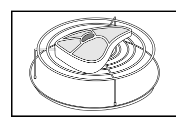
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : La cuisson commence.
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

✉ Vous pouvez à tout moment contrôler la température en appuyant sur le bouton **Fast** (Rapide).

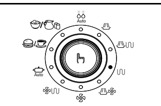
Grill

Le grill vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments, sans utiliser la fonction micro-ondes.
- ***Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.***
- ***Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grillés en employant la clayette haute.***

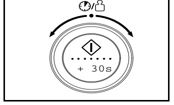
Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que la clayette désirée est placée correctement.



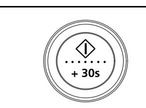
1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille.



2. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Grill** ( ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (cuisson en une étape)
   (mode grill)
   - Vous ne pouvez pas sélectionner la température du grill.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



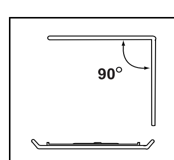
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat : La cuisson démarre.
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Positionnement de la résistance

La résistance est utilisée en mode Grill.
La résistance s'utilise pour la cuisson d'aliments par convection, à l'aide du gril ou à la broche. Vous pouvez la placer dans deux positions :

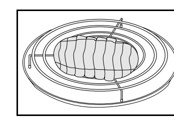
- ***Position horizontale pour la cuisson par convection et l'emploi du grill***
- ***Position verticale pour cuisson à la broche uniquement (CE1352M/CE1353F)***

☛ Ne changez la résistance de position que lorsqu'elle est froide et ne forcez pas lorsque vous la placez à la verticale.



Pour positionner la résistance ...	**Puis...**
En position verticale (cuisson à la broche uniquement : CE1352M/ CE1353F)	◆ Abaissez la résistance ◆ Poussez-la vers le fond du four jusqu'à ce qu'elle soit parallèle à sa paroi arrière
En position horizontale (cuisson par convection et grill)	◆ Tirez la résistance vers vous. ◆ Poussez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit parallèle avec la face supérieure du four

Bien choisir les accessoires



La cuisson traditionnelle par convection exige l'emploi d'ustensiles de cuisine. Vous ne devez toutefois employer que des ustensiles que vous utiliseriez dans un four traditionnel.
Les récipients allant au micro-ondes ne conviennent généralement pas pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de conteneurs ou de plats en plastique, des tasses en carton, des serviettes, etc.
Pour la cuisson combinée (grill et micro-ondes), utilisez des plats adaptés à la fois aux fours à micro-ondes et aux fours traditionnels. L'utilisation d'ustensiles ou de plats métalliques peut endommager le four.

☛ Pour de plus amples renseignements sur les ustensiles et les plats adaptés aux micro-ondes, reportez-vous au Guide des plats et ustensiles à la page 26.

FR

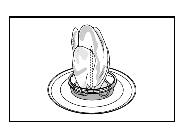
Cuisson à la broche

CE1352M / CE1353F uniquement

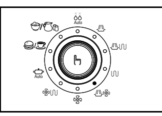
La broche permet d'effectuer des grillades sans devoir retourner la viande. Elle peut s'utiliser pour une cuisson combinée par micro-ondes et convection.

☛ Assurez-vous que le poids de la viande est réparti équitablement sur la broche et que cette dernière tourne sans à-coups.

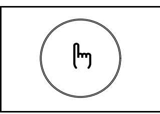
Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.



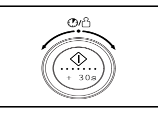
1. Enfoncez la broche à travers le centre de la viande.
Exemple :Enfoncez la broche entre le dos et la poitrine d'un poulet.
Placez la broche sur son support dans le plat en verre, puis posez ce plat sur le plateau tournant. Pour aider la viande à dorer, enduisez-la d'huile assaisonnée.



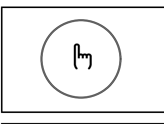
2. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Combi** ( ).



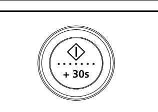
3. Réglez la température en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).



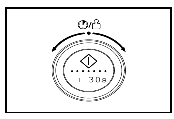
4. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
- Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



5. Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).



6. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
Résultat : La cuisson démarre et la broche se met à tourner.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.



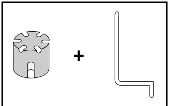
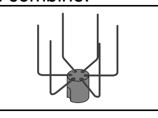
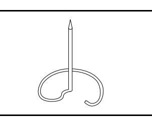
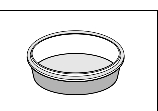
7. Lorsque la viande est cuite, retirez la broche avec précaution, en vous protégeant à l'aide de gants de cuisine.

Utilisation de la broche multiple verticale

CE1352M / CE1353F uniquement

BROCHE MULTIPLE POUR BROCHETTES

La broche multiple comportant 6 brochettes permet de cuire aisément de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes (p.ex. oignons, poivrons ou courgettes) ou des fruits coupés en morceaux.
Vous pouvez cuire les aliments ci-dessus sur des brochettes en employant les modes convection ou combiné.

			
Coupleur brochettes	**Broche multiple**	**Brochette**	**Plat en verre**

UTILISATION DE LA BROCHE MULTIPLE AVEC LES BROCHETTES

1. Pour préparer des brochettes à l'aide de la broche multiple, utilisez les 6 pics à brochettes.
2. Placez la même quantité d'aliments sur chaque brochette.
3. Placez la broche dans le plat en verre et insérez-y la broche multiple.
4. Placez le plat en verre, avec la broche multiple, au centre du plateau tournant.

✉ Assurez-vous que la résistance du grill se trouve en position appropriée, au fond du four et non sur le dessus, avant d'entamer la cuisson.

RETRAIT DE LA BROCHE MULTIPLE DU FOUR APRES LA CUISSON

1. Employez des gants de cuisine pour retirer le plat en verre et la broche multiple du four, car il est très chaud.
2. Employez également des gants pour retirer la broche multiple du support de broche.
3. Retirez doucement les brochettes et utilisez une fourchette pour en retirer les morceaux d'aliments.

✉ La broche multiple ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main, à l'aide d'eau chaude et de produit de vaisselle. Après utilisation, retirez la broche multiple du four.

Mode de cuisson combinée micro-ondes et grill

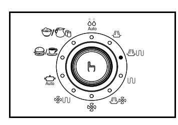
Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et la cuisson grill, pour cuire et dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

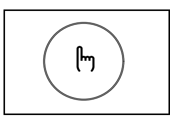
Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grillés en employant la clayette haute.

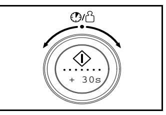
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la clayette convenant le mieux à leur type. Placez la clayette sur le plateau tournant. Fermez la porte.



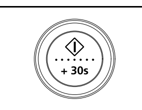
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Combi** (**Micro-ondes + Grill**).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   | (cuisson en une étape)
   (mode combiné micro-ondes et grill)



2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche (300-600 W).
   - Vous ne pouvez pas sélectionner la température du grill.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat :
   - ◆ La cuisson combinée commence.
   - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Mode de cuisson combinée micro-ondes et convection

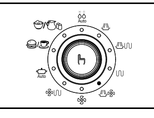
La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la cuisson par convection. Aucun préchauffage n'est requis, car l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, et notamment :
- ***Viandes et volailles rôties***
- ***Tartes et gâteaux***
- ***Œufs et plats au fromage***

☛ Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

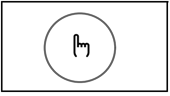
Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.

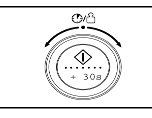
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments plus dorés en employant la clayette basse.

Ouvrez la porte. Posez les aliments sur le plateau tournant ou sur la clayette basse, qui doit à son tour être placée sur le plateau tournant. Fermez la porte. La résistance doit être placée en position horizontale.



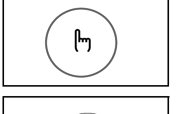
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Combi** (**Micro-ondes + Convection**).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (mode combiné micro-ondes et convection)
   250° C (température)
2. Réglez la température en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).





3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

4. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche (100-600 W).



5. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat :
   - ◆ La cuisson combinée commence.
   - ◆ Le four est chauffé jusqu'à la température requise, après quoi la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.
   - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

✉ Si vous voulez connaître la température à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide automatique** (Fast).

Mode de cuisson combinée convection et grill

FR

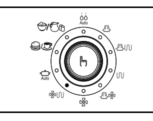
La cuisson combinée utilise à la fois la convection et le grill.

☛ Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

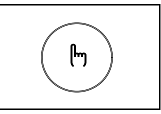
Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grillés en employant la clayette haute.

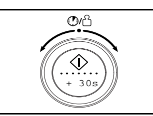
Ouvrez la porte. Posez les aliments sur le plateau tournant ou sur la clayette haute ou basse. Cette dernière doit ensuite être placée sur le plateau tournant. Fermez la porte.
La résistance doit être placée en position horizontale.



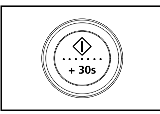
1. Tournez la **molette de réglage** sur le symbole **Combi** (**Convection + Grill**).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



2. Réglez la température en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).



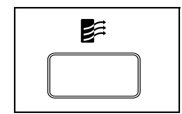
3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).
   Résultat :
   ◆ La cuisson combinée commence.
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Fonction Désodorisation

Cette fonction est particulièrement utile après avoir cuisiné des aliments odorants ou lorsqu'il y a beaucoup de fumée à l'intérieur du four.
Nettoyez tout d'abord l'intérieur du four.



Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ). Vous entendrez quatre bips.

✉ La désodorisation dure 5 minutes.
Vous pouvez la prolonger par incréments de 30 secondes en appuyant sur le bouton +30s.

✉ Vous pouvez également ajuster la durée de **désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.

✉ Le temps de désodorisation maximum est de 60 minutes.

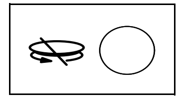
Immobilisation manuelle du plateau tournant

Le bouton marche/arrêt ( ) du plateau tournant permet de bloquer le plateau tournant (mode de cuisson manuelle seulement) afin de pouvoir utiliser des plats de grande taille occupant tout l'intérieur du four.

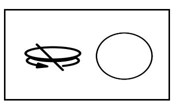
☛ A noter que dans ce cas, la cuisson est moins uniforme. Il est conseillé de tourner le plat à mi-cuisson.

Avertissement ! N'activez jamais le plateau tournant sans aliments dans le four.

Raison : Le four pourrait prendre feu ou être endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** ( ).
   Résultat : La rotation du plateau tournant est désactivée.

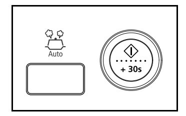


2. Pour réactiver le plateau tournant, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant**( ).
   Résultat : La rotation du plateau tournant est réactivée.

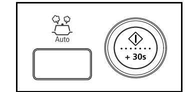
✉ N'appuyez pas sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** ( ) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** ( ).

Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité qui verrouille le four, empêchant les enfants ou toute personne n'en connaissant pas le fonctionnement de l'activer accidentellement. Vous pouvez verrouiller le four à tout moment.



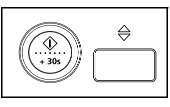
1. Appuyez simultanément sur les boutons **Vapeur auto** ( ) et **Start** ( ) (pendant 3 secondes environ).
   Résultat :
   - Le four est verrouillé.
   - L'indication suivante s'affiche : « **LOCK** » (Verrouillé).



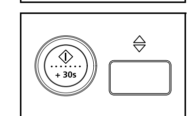
2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Vapeur auto** ( ) et **Départ** ( ) (pendant 3 secondes environ).
   Résultat : Vous pouvez réutiliser le four normalement.

Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.



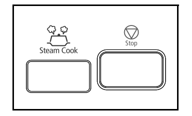
1. Appuyez simultanément sur les boutons **Départ** ( ) et **Plus/Moins** ( ) pendant environ 1 seconde.
   Résultat : Le four n'émet plus de bip pour signaler la fin d'une fonction.



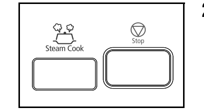
2. Pour réactiver la sonnerie, appuyez de nouveau sur les boutons **Départ** ( ) et **Plus/Moins** ( ).
   Résultat : Le four fonctionne normalement.

Sélection et modification de l'unité de poids

Par défaut, ce four à micro-ondes utilise les grammes comme unité de mesure.



1. Si vous voulez utiliser l'unité de poids « **Livre** » :
   Appuyez simultanément sur les boutons **Cuisson vapeur** ( ) et **Annuler** ( ) pendant environ 1 seconde.
   Résultat : Les lettres « **Oz** » s'affichent et clignotent à trois reprises.
   Elles signifient que l'unité de poids est désormais la **livre**.



2. Pour rétablir les grammes comme unité de mesure :
   Appuyez simultanément sur les boutons **Cuisson vapeur** ( ) et **Annuler** ( ) pendant environ 1 seconde.
   Résultat : La lettre « **g** » s'affiche et clignote à trois reprises.
   Elle signifie que l'unité de poids est désormais le **gramme**.

FR

Guide des plats et ustensiles

FR

Pour cuire les aliments, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé.
Il est donc important de bien choisir vos plats et ustensiles. Vérifiez que les plats et ustensiles que vous utilisez sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
Le tableau suivant dresse une liste de différents types de plats et ustensiles, en vous indiquant si et comment vous pouvez les utiliser.

Plat/ustensile	Micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Platine de cuisson	✓	Ne pas préchauffer plus de huit minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de fast-food		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sac en papier ou journaux	✗	Ces emballages peuvent aussi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Verre		
• Plat en pyrex	✓	Peut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique.
• Vaisselle en verre délicate	✓	Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement.
• Cruches en verre	✓	Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques ou déclencher un incendie.
• Liens de fermeture de sachets de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓	Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures. N'employez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓✗	Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
Papier ciré ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

✓ : Recommandé
✓✗: A utiliser avec précaution
✗ : Inadapté

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent à l'intérieur des aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre qui y sont contenus.
Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

CUISINE AU FOUR MICRO-ONDES

Plats et ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes :
Les plats doivent laisser passer les micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.
Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes :
Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle, comme par exemple, le chocolat ou le beurre fondu (reportez-vous à la section des conseils et astuces).
Couvrir pendant la cuisson
Il est important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.
Temps de repos
Après la cuisson, il est important de respecter les temps de repos spécifiés pour permettre aux aliments d'atteindre une température uniforme.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos.

Plat	Portion	Alimen-tation	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits-pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/petits-pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand bol en pyrex avec couvercle. Le riz double de volume pendant la cuisson. Recouvrir pendant la cuisson.
A la fin du temps de cuisson, remuez, laissez reposer, puis salez un peu ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

Pâtes : Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien. Ne pas recouvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Plat	Portion	Alime-ntation	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 g 375 g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 g 375 g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250 g 375 g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains mixtes (riz + céréales)	250 g 375 g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau froide.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g de légumes, sauf indications contraires – voir tableau. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Mélangez, une fois pendant la cuisson et une fois après. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuiront vite.

Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Plat	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Ces temps se basent sur des liquides à une température ambiante comprise entre 18 et 20° C et sur des aliments froids à une température comprise entre 5 et 7° C.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti de viande aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Il est donc recommandé de ne réchauffer que des aliments de petite taille.

Niveaux de puissance et température

Selon les plats, le réchauffage se fera à une puissance de 900 W, de 600 W, de 450 W, voire de 300 W.
Reportez-vous au tableau pour des indications plus précises.
En règle générale, il est préférable d'utiliser une faible puissance pour faire réchauffer un plat raffiné ou de grandes quantités ou encore lorsque votre plat devient chaud rapidement (comme les quiches).
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Nous recommandons de placer une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson, même si cela nécessite de remettre le plat au four un peu plus longtemps.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure.
Assurez-vous que les aliments réchauffés sont bien chauds.
Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément. Le temps de repos recommandé après réchauffage est en général de 2 à 4 minutes, sauf indication contraire dans le tableau.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Reportez-vous au chapitre des consignes de sécurité.

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Observez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément. Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

NOURRITURE POUR BEBES :
Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Mélangez bien les aliments une fois qu'ils sont réchauffés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. La nourriture doit être à 30-40° C.

LAIT POUR BEBES :
Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou de la nourriture pour bébés avant de les donner. La nourriture doit être à une température d'environ 37° C.

REMARQUE :
Il est impératif de vérifier la température de la nourriture pour bébés avant de la servir, afin d'éviter les risques de brûlures. Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réchauffer le lait et la nourriture pour bébés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Alimen-tation	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Nourriture pour bébés (légumes et viande)	190 g	600 W	30 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Lait pour bébés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 secondes. 1 min. 10 sec. à 1 min. 20 secondes.	2-3	Remuez ou secouez bien puis versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau tournant. Ne pas recouvrir. Secouez bien et laissez reposer pendant au moins 2 minutes. Secouez bien avant de servir et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer les liquides et les aliments

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Alime-ntation	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans des tasses et réchauffez sans recouvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses côte à côte, 3 tasses en cercle. Laissez reposer dans le four puis remuez bien.
Soupe (froide)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (froid)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Pâtes en sauce (froides)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mettez les pâtes (par ex. spaghettis ou nouilles) dans une assiette plate en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Mélangez avant de servir.
Pâtes fourrées à la sauce (froides)	350 g	600 W	5-6	3	Versez les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Plats cuisinés (froids)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le repas à 2 ou 3 composants froids dans un plat en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes.

FR

DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments congelés ou surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide.
Les volailles congelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible. Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.
Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.
Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète. Le temps de repos varie selon la quantité décongelée. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

Conseil : Vous obtiendrez une décongélation plus équitable en dégelant de petits morceaux de viande au lieu de décongeler de grosses pièces de viande.

Pour décongeler des aliments congelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Toujours décongeler les aliments en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Plat	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	500 g	13-15	15-30	Placez la viande sur une assiette plate en céramique. Protégez les bords plus fins avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Echines de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	14-15	15-60	Mettez dans une assiette plate en céramique. Si le poulet est découpé, disposez les morceaux avec la peau contre l'assiette. Si le poulet est entier, placez-le avec les blancs vers le bas. Protégez les parties plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Mettez le poisson congelé au milieu d'une grande assiette plate en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Protégez les bords fins avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
	400 g	11-13		
Poisson entier				
Fruits				
Baies et fruits rouges	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond (assez large).

Plat	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pain				
Petits pains (environ environ 50 g)	2 4	1-1½ 2½-3	5-10	Placez les petits pains en cercle ou le pain à la verticale (comme une tour) sur un morceau d'essuie-tout au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Pain de mie	250 g	4½-5		

GRILL

Le grill du four se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet aux aliments de dorer uniformément. En préchauffant le grill pendant 4 minutes, les aliments dorent plus rapidement.

Plats et ustensiles de grill :

Utilisez des plats et ustensiles allant au feu et éventuellement dotés de parties métalliques. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits au grill :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, bacon, tranches de lard fumé, tranches fines de poisson, sandwiches et toute une variété de toast garnis.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode grill seulement, assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, n'oubliez pas de placer les aliments sur la grille supérieure.

MICRO-ONDES + GRILL

Ce mode de cuisson combine la chaleur par rayonnement du grill et la vitesse propre à la cuisson au four micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et lorsque le plateau tourne. Grâce à la rotation du plateau, les aliments dorent uniformément. Trois modes combinés sont possibles avec ce modèle : 600 W + Grill, 450 W + Grill et 300 W + Grill.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + grill

Utilisez des ustensiles à travers lesquels les micro-ondes peuvent passer et allant au feu. N'utilisez pas de plats ni d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + grill :

Le mode de cuisson combinée peut être utilisé avec tout type d'aliments déjà cuits et devant être réchauffés et dorés ou gratinés (gratins de pâtes, par exemple), ainsi qu'avec les aliments nécessitant un faible temps de cuisson et devant être dorés ou gratinés au-dessus. Ce mode peut aussi être utilisé pour les portions épaisses dont le dessus peut être doré, gratiné ou croustillant (comme par exemple les morceaux de poulet, en les retournant à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau sur la cuisson au grill pour de plus amples renseignements.

IMPORTANT :

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes + grill), assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure. Dans le cas contraire, ils doivent être placés directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Retournez les aliments si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Guide de cuisson au grill pour les aliments frais

Préchauffez le grill pendant 3 minutes à l'aide de la fonction Grill.

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Portion	Alimentation	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Tranches de pain grillé	4 (25 g chacune)	Grill uniquement	5-6	3-4	Disposer les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	400 g (4)	300 W +Grill	7½-8½	-	Coupez les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en pyrex. Placez le plat sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Toast tomate-fromage	4 (300 g)	300 W +Grill	5½-6½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la clayette haute. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Toast hawaiien (ananas, jambon, fromage)	4 (500 g)	450 W +Grill	6½-7½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la clayette haute. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Pommes de terre en chemise	2x 200 g 2x 400 g	600 W +Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Couper les pommes de terre en deux. Disposez 2 pommes de terre face à face ou 4 pommes de terre en rond sur la clayette haute. Laissez reposer 3-5 minutes avant de servir.
Gratin de légumes / pommes de terre (froid)	800 g	600 W +Grill	16-17	-	Placez le gratin frais dans un grand plat rectangulaire en pyrex. Posez le plat sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Lasagne (froid)	800 g	600 W +Grill	17-18	-	Placez la lasagne fraîche dans un grand plat rectangulaire en pyrex. Posez le plat sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Portion	Alimentation	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Pommes cuites	4 pommes (environ 800 g)	300 W +Grill	13-15	-	Enlevez le trognon de la pomme et fourrez-la de raisins et de confiture. Saupoudrez les amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en pyrex et Placez le plat directement sur la clayette basse.
Morceaux de poulet	500 g (2) 800 g (4)	300 W +Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulets avec de l'huile et assaisonnez. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Ne placez aucun morceau au centre de la clayette haute. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Côtelettes d'agneau (à point)	500 g (4-5)	Grill uniquement	12-14	10-12	Badigeonnez les côtelettes avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Passez sous le grill et laissez reposer 2-3 minutes.
Echines de porc	650 g (4)	Micro-ondes + Grill	300 W + Grill 13-14	Grill uniquement 9-10	Badigeonnez les échines de porc avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Passez sous le grill et laissez reposer 2-3 minutes.
Poisson grillé	650 g (2)	300 W +Grill	10-11	9-10	Badigeonnez le poisson d'huile et assaisonnez avec les herbes aromatiques et les épices. Placez les poissons côte à côte sur la clayette haute (tête-bêche). Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.

FR

Guide de cuisson au grill pour les aliments congelés

Préchauffer le grill pendant 3 minutes à l'aide de la fonction Grill, sauf indication contraire.

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Instructions
Burger (cru, surgelé)	2 (125 g) 4 (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	Disposez les burgers crus en cercle sur la clayette haute. Retournez-les après 3,5 (125 g) ou 5 minutes (250 g). Placez les burgers dans des petits pains.
Hamburger, cheeseburger, etc. (précuit avec petit pain)	2 (300 g)	600 W + grill sans préchauffage !	5-6	Disposez les burgers surgelés côte à côte sur un plat résistant aux flammes. Placez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Gratins (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Grill	14-16	Placez le gratin surgelé dans un plat rond en pyrex. Posez le plat sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Grill	20-22	Placer le gratin de poisson surgelé dans un petit plat rectangulaire en pyrex. Posez le plat sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

CONVECTION

La cuisson par convection est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud.

La résistance et le ventilateur se trouvent sur la paroi arrière, ce qui permet à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles conventionnels allant au four peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes pour une cuisson en mode Convection uniquement.

Aliments compatibles avec la cuisson par convection :

Ce mode convient pour les aliments qui contiennent de la pâte (gâteaux, tartes, etc.).

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit la durée de cuisson tout en produisant des aliments dorés et croustillants.

La cuisson par convection est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud, qu'un ventilateur placé sur la paroi arrière fait circuler dans le four.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + convection

Ustensiles allant au four (verre, poterie ou porcelaine sans garnitures métalliques), similaires à ceux utilisés pour le mode Micro-ondes + Grill.

Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + convection :

Tous types de viande et de volaille, plats en sauce et au gratin, gâteaux éponge, tartes, légumes rôtis, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour aliments frais (tartes, quiches, pizzas et viandes)

Utilisez la fonction Préchauffage pour préchauffer le four jusqu'à la température désirée.

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson par convection.

Aliments frais	Portion	Aliment-ation	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
TARTE/QUICHE Tarte/quiche sur platine de cuisson (précuite et froide)	200 g 400 g	300 W +180° C	6-7 10-11	-	Posez la tarte/quiche froide sur du papier, sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
PIZZA Pizza froide (précuite)	300-400 g	600 W + 220° C	6-7	-	Placez la pizza sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/ agneau (moyen)	1200-1300 g	Face 1 : 600 W +160° C Face 2 : 600 W+ Grill	20-22	13-15	Enduisez la viande d'huile et assaisonnez-la à l'aide de poivre, de sel et de paprika. Placez-la sur la clayette basse, en tournant tout d'abord le côté gras vers le bas. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Au terme de la cuisson, emballez la viande de papier aluminium et laissez reposez de 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 g 1300 g	450 W +250° C	14-16 18-20	12-14 14-16	Badigeonnez le poulet avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Posez le poulet sur la clayette basse, tout d'abord en plaçant les blancs vers le bas et en retournant le poulet ensuite. Placez la clayette sur le plat métallique émaillé. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais (pâte en rouleau, pain et cake)

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).
Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson par convection.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Instructions
ROULEAUX DE PATE Petits pains (précuits)	4-6 (chacun environ environ 50 g)	Convection 180° C uniquement	3-4	Placez les rouleaux de pâte en cercle sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Rouleaux de pâte (précuits)	4-6 (chacun environ environ 50 g)	100 W +200° C	7-8	Placez les rouleaux de pâte en cercle sur la clayette haute. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Petits pains (pâte fraîche à la levure)	200 g (4) 400 g (8)	180 W + 220° C	10-11 15-16	Disposez les petits pains en cercle sur du papier de cuisson, sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
PAIN Pain à l'ail (précuit et froid)	200 g (1)	180 W + 220° C	7-8	Placez la baguette congelée en diagonale sur du papier sulfurisé, sur la clayette haute. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pain blanc (pâte fraîche à la levure)	750 g	180 W + 220° C sans préchauffage !	21-23	Placez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire métallique (longueur 25cm). Effectuez une découpe peu profonde sur toute la longueur. Posez le pain sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Pain complet (pâte fraîche à la levure)	750 g	180 W + 220° C sans préchauffage !	28-30	Placez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire métallique (longueur 25cm). Effectuez une découpe peu profonde sur toute la longueur. Posez le pain sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Instructions
GATEAU Gâteau marbré	500 g	180 W + 220° C	19-21	Versez la pâte fraîche dans un petit plat rond en pyrex (18 cm de diamètre). Posez le moule sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Gâteau au beurre	800 g	180 W + 220° C	22-23	Versez la pâte fraîche dans le plat rectangulaire en pyrex (longueur 28 cm). Posez le moule sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Gâteau éponge	250 g	220° C + 180 W	11-13	Versez la pâte fraîche dans un petit plat rond en pyrex (18 cm de diamètre). Posez le moule sur la clayette basse. ,Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Base de flan aux fruits	400 g	220° C + 180 W	17-18	Utilisez un plat rond en pyrex (25 cm de diamètre). Couvrez le fond de papier de cuisson puis versez la pâte dans le plat. Posez le moule sur la clayette basse. Après avoir laissé reposé pendant 20 à 30 minutes, recouvrez le fruits et glacez.
Pâtisserie fraîche (pâte à la levure, fourrée)	250 g (5)	100 W +200° C	11-12	Disposez les pâtisseries en cercle sur du papier de cuisson, sur la clayette basse. Ne posez rien au centre. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Muffins	400 g (6)	180 W +200° C	14-16	Versez la pâte dans un moule métallique pour muffins. Posez les muffins sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.
Brownies	650 g	180 W +200° C	20-22	Versez la pâte dans un plat rectangulaire en pyrex. Posez les brownies sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.

FR

Guide de cuisson par convection pour les aliments congelés (pâte en rouleau, pain, cake et pâtisserie)

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Instructions
Rouleaux de pâte (précuits)	6 (chacun environ environ 50 g)	180 W +200° C	6-7	Placez les rouleaux en cercle sur la clayette basse. Laissez reposer 2-5 minutes avant de servir.
Petits pains (précuits)	6 (chacun environ environ 50 g)	180 W +200° C	6½-7½	Placez les rouleaux en cercle sur la clayette basse. Laissez reposer 2-5 minutes avant de servir.
Croissants (précuits)	4 (chacun environ environ 50 g)	180 W +200° C	4-5	Posez les croissants sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Baguettes / Pain à l'ail (précuit)	200-250 g (1)	180 W +200° C	9-10	Placez la baguette congelée en diagonale sur du papier sulfurisé, sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Baguettes + garniture (p.ex. tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2)	450 W +200° C	6-7	Disposez les baguettes surgelées côte à côte sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Cake (précuit, fourré aux fruits)	400-500 g	180 W +180° C sans préchauffage !	8-10	Posez le cake sur du papier de cuisson. Les cakes de petite taille se placent sur la clayette basse et ceux de grande taille sur la clayette haute. Laissez reposer 15-30 minutes après la cuisson. Conseil : laissez reposer le cake au four et servez chaud.
Pâte à choux (pâte fraîche fourrée)	250 g (5 -6)	180 W + 220° C	10-11	Placez les pâtisseries sur du papier de cuisson, sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, pâtes, frites et nuggets congelés

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300-400 g	600 W +250° C	12-14	Placez une pizza sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Deux baguettes garnies (précuits)	2 x 125 g	300 W + 220° C	10-12	Placez deux baguettes sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Lasagne et cannelloni	400 g	450 W +200° C	20-22	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez les lasagnes congelées sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Gratin (macaronis, tortellinis)	400 g	450 W +200° C	18-20	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez le gratin surgelé sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Croquettes (snacks aux pommes de terre)	500 g	180 W +250° C	16-18	Posez les croquettes sur la clayette basse. Laissez reposer 1-2 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par grill/convection pour les aliments en bâtonnets et viandes surgelés

Utilisez la fonction Préchauffage automatique pour préchauffer le four jusqu'à la température désirée.

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson combinée par grill et convection. Ne touchez pas la résistance chaude juste après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

Plat	Portion	Mode grill + convection (min.)	Temps (min.)	Instructions
Baguettes surgelées avec garniture	250 g	220° C	15-17	Placer 2 baguettes garnies (p.ex. fromage, tomates, jambon, etc.) surgelées côte à côte sur la clayette basse.
Pizza auto-levante surgelée	400 g	220° C	13-15	Placez la pizza auto-levante surgelée sur la clayette basse.
Rouleaux de printemps surgelés	2 x 150 g	250° C	22-25	Disposez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la clayette basse.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250-500 g	200° C	17-23	Répartissez équitablement les croquettes ou les galettes de pommes de terre surgelées sur la clayette basse. Retournez après environ 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300-400 g	200° C	30-35	Assaisonnez et/ou faites mariner le magret de canard frais. Placez-le, côté peau vers le haut, dans un plat en pyrex ou en céramique. Placez le plat sur la clayette basse.

Guide de cuisson de fruits et de légumes à la vapeur

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat, ajoutez les légumes et fermez à l'aide du couvercle en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant. La durée de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Lorsque vous cuisez des tranches minces ou des morceaux d'aliments de petite taille, réduisez la durée de cuisson. Pour cuire des tranches épaisses ou des morceaux de grande taille, vous pouvez allonger la durée de cuisson. Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Plat	Portion	Eau froide (ms)	Alime-ntation	Temps (min.)	Instructions
Brocolis, morceaux	400 g	500 ml	900 W	12-18	Lavez les brocolis. Coupez-les en morceaux de tailles similaires. Répartissez équitablement les morceaux sur le plateau du cuit-vapeur.
Choux de Bruxelles	400 g	500 ml	900 W	15-20	Lavez les brocolis. Coupez-les en morceaux de tailles similaires. Répartissez équitablement les morceaux sur le plateau du cuit-vapeur.
Chou	800 g	500 ml	900 W	25-30	Coupez le chou en morceaux. Placez ces morceaux sur le plateau du cuit-vapeur.
Carottes	400 g	500 ml	900 W	15-20	Lavez les carottes et coupez-les en tranches de tailles similaires. Répartissez les tranches sur le plateau du cuit-vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500 ml	900 W	20-25	Lavez le chou-fleur puis placez-le sur le plateau du cuit-vapeur.
Epi de maïs	400 g (2)	500 ml	900 W	23-28	Lavez les épis de maïs. Répartissez les épis côte à côte sur le plateau du cuit-vapeur.
Courgettes	400 g	500 ml	900 W	10-15	Lavez les courgettes et coupez-les en tranches de tailles similaires. Répartissez équitablement sur le plateau du cuit-vapeur.
Mélange de légumes surgelés	400 g	500 ml	900 W	18-23	Répartissez équitablement le mélange de légumes surgelés (-18° C) (p.ex. brocolis, chou-fleur, carottes en tranches) sur le plateau du cuit-vapeur.
Pommes de terre (petites)	500 g	500 ml	900 W	18-23	Lavez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez équitablement les pommes de terre entières sur le plateau du cuit-vapeur.
Pommes	800 g (4)	500 ml	900 W	18-23	Lavez les pommes et retirez leur trognon. Posez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuit-vapeur.
Poires	800 g (4)	500 ml	900 W	20-25	Lavez les poires, pelez-les et retirez leur trognon. Posez les poires debout, côte à côte, sur le plateau du cuit-vapeur. Vous pouvez ajouter des épices, comme de la cannelle ou des clous de girofle, dans l'eau.

FR

Guide de cuisson d'œufs, de poisson et de poulet à la vapeur

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat carré du cuit-vapeur. Placez le plateau en acier inoxydable dans le plat, ajoutez les aliments et fermez à l'aide du couvercle en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant.
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson à la vapeur.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Eau froide (ms)	Instructions
Œufs durs	4 à 6 œufs	900 W	15-20	500 ml	Percez un trou dans les œufs frais (4 à 6) et disposez-les dans les petites cavités du plateau du cuit-vapeur.
Crevettes grises	250 g (5-6)	900 W	10-15	500 ml	Arrosez les crevettes d'une à deux cuillères de jus de citron. Répartissez-les équitablement sur le plateau du cuit-vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2-3)	900 W	12-17	500 ml	Arrosez les filets de poisson d'une à deux cuillères de jus de citron et ajoutez des épices (p.ex. romarin). Répartissez équitablement les filets sur le plateau du cuit-vapeur.
Poisson entier	300 g (2)	900 W	15-20	500 ml	Lavez le poisson entier (p.ex. truite). Effectuez une découpe dans la peau à trois endroits. Posez le poisson en diagonale sur le plateau du cuit-vapeur. Ajoutez des épices et 1 à 2 cuillères de jus de citron.
Blancs de poulet	400 g (2)	900 W	20-25	500 ml	Lavez les poitrines de poulet. Disposez les poitrines côte à côte sur le plateau du cuit-vapeur.
Morceaux de poulet (non désossés)	400 g (5)	900 W	25-30	500 ml	Lavez les morceaux de poulet et assaisonnez-les. Disposez les morceaux côte à côte sur le plateau du cuit-vapeur.

Guide de cuisson à la vapeur en deux étapes

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat carré du cuit-vapeur. Posez le plateau en acier inoxydable dans le plat et ajoutez-y le poisson ou le poulet.
Placez le plateau en plastique pour cuisson en deux étapes au-dessus du plateau en acier inoxydable, et ajoutez-y les légumes.
Placez le couvercle carré en acier inoxydable. Placez le cuit-vapeur sur le plateau tournant.
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson à la vapeur.

Plat	Portion	Alimentation	Temps (min.)	Eau froide (ms)	Instructions
Filets de saumon et courgettes	300 g plus 300 g	900 W	10-15	500 ml	Lavez les filets de saumon puis arrosez-les d'une ou deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des épices. Disposez les filets côte à côte sur le plateau métallique. Répartissez les courgettes en tranches sur le plateau en plastique, que vous placerez ensuite sur le plateau en acier inoxydable.
Poitrine de poulet et brocolis	300 g plus 300 g	900 W	18-23	500 ml	Lavez et assaisonnez les poitrines de poules ou les filets de poitrine de dinde. Disposez les filets côte à côte sur le plateau en acier inoxydable. Répartissez les brocolis en morceaux sur le plateau en plastique, que vous placerez ensuite sur le plateau en acier inoxydable.

Guide de cuisson (suite)

CONSEILS ET ASTUCES

BEURRE FONDU
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrir avec un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30-40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

CHOCOLAT FONDU
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3-5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

MIEL CRISTALLISE FONDU
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

GELATINE FONDUE
Places les feuilles de gélatine sèche (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

GLACAGE (POUR LES CAKES ET LES GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire dans un bol en pyrex pendant 3 à 4 minutes et demi à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

CONFITURES
Mettez 600 g de fruits (par exemple des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.
Faites cuire en couvrant pendant 10-12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Versez directement dans des petits pots à confiture avec couvercle. Posez les pots à l'envers pendant 5 minutes.

PUDDING
Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant 6 à 7 minutes et demi à 900 W.
Remuez bien plusieurs fois pendant la cuisson.

AMANDES EFFILEES DOREES
Répandez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer les amandes pendant 3 à 4 minutes et demi à 600 W en remuant bien plusieurs fois.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour éviter les dépôts de graisses et de particules, nettoyez régulièrement les éléments suivants de votre four à micro-ondes :

- ***Surfaces internes et externes***
- ***Porte et joints de porte***
- ***Plateau tournant et anneaux de guidage***

☛ Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☛ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les parois ou sur l'anneau de guidage avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et retirer les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse sur le plateau tournant et chauffez pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Vous pouvez laver le plateau au lave-vaisselle.

✉ **NE VERSEZ PAS** d'eau dans la grille d'aération. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Assurez-vous tout particulièrement lorsque vous nettoyez les joints de porte qu'aucune particule :
- ne s'est accumulée
- n'empêche la porte de bien se fermer

✉ Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

✉ Les instructions des plaques de cuisson et des fours déconseillent l'emploi de systèmes de nettoyage à la vapeur.

FR

Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Quelques précautions élémentaires doivent être observées lors de l'entreposage ou de l'entretien de votre four à micro-ondes.
Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- ***Charnières cassées***
- ***Joints détériorés***
- ***Boîtier déformé***

Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à réparer le four.

☛ **NE RETIREZ JAMAIS** le boîtier externe du four. Si le four est défectueux et doit être réparé ou encore si vous avez des doutes :
- Débranchez le four.
- Contactez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec sans poussière.
- **Raison :** Les poussières et l'humidité peuvent endommager certains composants du four

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Alimentation	230 V ~ 50 Hz AC
Puissance consommée Puissance maximale Micro-ondes Grill (résistance) Convection (résistance)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Puissance délivrée	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) Extérieur Intérieur	 556 x 552 x 324 mm 375 x 392 x 251 mm
Volume	1,3 pied cubique (environ 37 litres)
Poids Net A la livraison	 24 kg environ 28 kg environ • CE1350 • CE1351T 29 kg environ • CE1352M • CE1353F

Français



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Europeén et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.



Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 08 25 08 65 65 (0,15€/min)
www.samsung.fr